

Förrätter

Carpaccio på härproducerat nötkött från fjället

Serveras med sherryslungad ruccola tillsammans med crème fraiche, rödlök samt löjrom.

Trattkantarellsoppa

Serveras med krispig västerbottentost.

Vitlöksgratinerade sniglar

Serveras med hembakat bröd.

Varmrätter

Braséerade

Prova på den unika matupplevelsen bara hos oss här på Tandådalens Wårdshus.

Grilla ditt val av kött, fisk eller vegetariskt vid ditt bord, på bordsgrillar som är specialbeställda från en bysmed i Chamonix.

Välj bland såser, sallader och varma tillbehör från vår generösa buffé.

Wårdshusets plankstek

Klassisk plankstek med oxfilé.

Fisk & Skaldjursgryta

Krämig gryta med två sorters fisk, räkor och kräftstjärtar smaksatt med tomat och saffran. Serveras med en korg grillat bröd och aioli.

Wårdshusets pasta

med frästa skogschampinjoner, ostronskivling, rostade cocktailtomater och toppad med chèvre.

Desserter

Choklادتårta med mjölkchokladtryffel

Serveras med vit chokladmousse, rårörda björnbär med lime samt nougatsås.

Crème brûlée på passionsfrukt

Serveras med cointreaumarinerade jordgubbar samt krämig chokladglass.

Syrlig citronpaj

Serveras med hallonparafait och saltlakritsreduction.

Klassisk Glace au four i kopp

Serveras med färska bär.

Tryffeltriologi

Tre sorters hemgjorda tryfflar.

Glass med chokladsås

Kvällens sorbet